

*Finca
Gabriel*

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Malbec Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color rojo violáceo oscuro muy vivaz y atractivo.
	Nariz	Aroma intenso a frutas secas que armoniza muy bien con el chocolate y la vainilla aportados por la madera.
	Boca	Sabor agradable a frutas secas propio de la variedad. Redondo y una acidez muy equilibrada.
	Maridaje sugerido	Acompaña muy bien carnes rojas, especialmente a la parrilla, y quesos duros. También se complementa con pastas con salsas de color.
	Guarda sugerida	Dos años
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 16° C a 18° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Malbec
	Cosecha	2016
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	Sí
	Fermentación alcohólica	6 días, entre 7 y 10 días sobre los orujos.
	Temperatura máxima	30° C
	Tiempo de guarda en Roble	6 meses en roble.
	Levaduras seleccionadas	No
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	No
	Alcohol	13,20 % v/v
	Extracto seco	35,90 g/l
	Azúcar	12,70 g/l
	Acidez total	5 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,35 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	102 mg/l	

